



Ma sauce pour poissons

Ingrédients :

- 1 brique de 25 cl de crème liquide
- le jus d'1 citron
- 1 cas de moutarde
- de la ciboulette ciselée
- sel
- poivre noir

Préparation :

Dans une petite casserole, mettre la crème liquide, le jus de citron, le sel, le poivre noir, la moutarde.

Faire réchauffer à feu doux.

Ajouter ensuite la ciboulette ciselée et lorsque la crème est légèrement épaissie, éteindre le feu.

Servir aussitôt !

Bon appétit !